

АКТ
по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МБОУ СОШ №16 ст. Георгиевской

Дата 22.01.2025
День и неделя по утвержденному
циклическому меню среда

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.
Указать характер несоответствия соответствует

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов,
реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:
имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления
кулинарной продукции и санитарных требований:
удовлетв. / неудовлетв.

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции
набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-
раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.
Указать характер несоответствия _____

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания
учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:
имеется / отсутствует

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по
пятибалльной шкале: 5

8. Режим питьевой воды детей в обеденном зале организован:
с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой
водопроводной воды / не организован

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их
транспортировки
соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют

указать характер несоответствия _____

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств: имеются / отсутствуют в достаточном количестве

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует): проводимые мероприятия эффективны / не эффективны
Замечания _____

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв. / неудовлетв.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей: имеются в достаточном количестве / отсутствуют

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете: нарушений не выявлено / выявлено

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции: Прием пищи _____

Наименования блюд и кулинарных изделий	Оценка (1-5)
<i>запеканка из творога</i>	<u>5</u>
<i>борщ с капустой и картофелем</i>	<u>4</u>
<i>котлеты рыбные из трески с картофелем</i>	<u>5</u>
<i>пюре из картофеля</i>	<u>5</u>
<i>какао с молоком</i>	<u>5</u>

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи замечаний нет / замечания:

17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно / отдельно регулярно / прочие замечания

18. Прочие замечания по результатам общественного (потребительского) контроля, замечания по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей о качестве питания и услуг по организации питания: нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

20. Ф.И.О. и подписи членов мобильной группы по контролю питания школы

Самунова М. В. *[подпись]*
Чиброва Ю. Н. *[подпись]*
Мамкина И. П. *[подпись]*

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения:



[подпись]

(Будина А. А.)